

Pavê de Frutas Vermelhas no Potinho

3 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Pudim:**

1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
500 ml Leite

Farofa de Rosquinhas:

10 unidades de Rosquinhas de leite
3 colheres sopa de Coco Ralado
Dr.Oetker
1 colher chá de Manteiga
8 unidades de Macadâmias
grosseiramente picadas

Calda:

½ xícara chá de frutas vermelhas
picadas
1 sachê de Chá de Hortelã Dr Oetker
½ xícara chá de Água (100 ml)
1 colher chá de Açúcar

Pudim:

Misture o pó para pudim com o leite e leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver. Reserve para esfriar.

Farofa de Rosquinhas:

Em um processador ou liquidificador, triture grosseiramente as rosquinhas com o coco e a manteiga.. Junte a macadâmia, misture e reserve.

Calda:

Em uma panela pequena, aqueça a água até levantar fervura. Desligue o fogo, coloque o sachê de chá e deixe em infusão por 2 minutos. Junte as frutas e o açúcar, e cozinhe até espessar ligeiramente. Reserve.

Montagem:

Faça a montagem dos pavês em 3 copos (200 ml): coloque a farofa de rosquinhas, uma porção do creme de pudim, farofa, mais uma camada de creme de pudim e finalize com a farofa. Leve à geladeira até gelar. Sirva com a calda de frutas.